



受け継がれる伝統

萩の焼き抜き蒲鉾



萩の焼き抜き蒲鉾の歴史

将軍も愛した萩の蒲鉾

萩特産の焼き抜き蒲鉾の歴史は深く、古くは寛永17年（1640年）の11月に開催された長州藩初代藩主である毛利秀就公を主客とする茶会の献立に蒲鉾が用いられたことが記録として残っています。

また、伝承によれば、五代藩主毛利吉元公へ、萩の魚店町に住む黒兵衛というものが、獲れたての魚のすり身を蒲の茎にぬって焼き上げ献上したところ、大変お気に召し、以来藩主が江戸参勤の度、職人を伴い江戸屋敷で製造させ、徳川将軍家へお国土産として献上。時の将軍綱吉公は、殊の外満足され、その独特な風味を非常に賞美されました。これが世間の好評をうける端緒となり、長州名物と称えられるに至ったとされています。



その後、次第に製法も改良工夫され、板付蒲鉾となり今日の焼き抜き蒲鉾に進歩してきました。

新鮮な地魚が豊富な萩。将軍が愛した、素材の持つ旨味を十分に活かした、味と技が今も引き継がれています。



長州名物としての萩の蒲鉾

萩の蒲鉾が、江戸時代に「長州名物」とされていたことを示す資料としては、村田清風に宛てた礼状が伝わっています。村田清風は、幕末期に長州藩の藩政改革に取り組み手腕を発揮した人物です。

その礼状は、弘化元年（1844年）、萩を訪れていた会津藩の志賀小太郎が、村田清風にあてにしたためたものです。

それには、「御国産珍味」の結構な「蒲鉾」・「鯨しょうがん」を沢山に頂戴し、誠にありがたく「賞翫（褒め味わう）」いたしましたとあります。

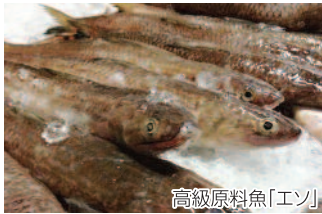
「御国産珍味」とあることから、会津においても、蒲鉾が長州の特産品という認識があったことが伺えます。このように、萩の蒲鉾は、江戸時代の初め頃には製造が始まっており、古くから、他国にも聞こえる特産品でした。



長州・萩 伝統の焼き抜き製法

生み出される上品な 風味と弾力

萩の焼き抜き蒲鉾は、日本海の荒波で獲れた新鮮なエソという魚を主原料にしています。エソは濃厚な旨味があり、蒲鉾の材料の中では最高級品と言われています。



このエソを中心とした新鮮な魚のすり身を蒲鉾板に半円筒状に盛りつけて焼き台にのせ、蒲鉾の板の下から間接的に遠火をあて、長時間ゆっくりと焼き抜きます。

これが焼き抜き蒲鉾と呼ばれる所以であり、独特のプリプリとした弾力のある食感につながっています。

蒲鉾の表面は、直接火をあてないため、艶のある真っ白な肌に仕上がります。また、加熱で膨張した蒲鉾が冷えて縮み、表面に美しいちりめん皺ができるのも、焼き抜き蒲鉾の特徴です。

このように、濃厚な旨味がある新鮮な素材に独自の技を加えて焼き上げられた萩の焼き抜き蒲鉾は、他県の蒲鉾にはない独特な風味と弾力を誇っています。

焼き抜き蒲鉾の作り方一例



1 シゴ、タタキ

鱗と内臓を取った後、魚の身（魚肉）と骨とを分離する。
(身を分離させることをタタクと称す)



2 すさらし

身をさらし機にかけ、身を沈ませ、うわ水を捨てる。この作業を3〜4回繰り返し、身をきれいに（白く）する。



3 練り込み

鮮度の良いすり身に、ミネラル分豊富な天然塩を加え、熱くならないように氷を入れながら、石臼の中で時間をかけて練り上げる。



4 板盛り

練り込まれた身を成型機に入れ、板と身が同時に出てくることで、蒲鉾の形が出来る。



5 焼き抜き

焼き台にのせ、中心温度を80度以上にし、表面を焦がさないように板下から焙る。

100年前からの味を守る

高井蒲鉾店

明治38年に創業され100年以上の歴史を誇る高井蒲鉾店。創業時は仲買商の傍ら蒲鉾製造をされていたとことで、原材料の目利きは仲買商時代より代々受け継がれています。



昔ながらを謙虚に

高井蒲鉾がつくる萩殿様蒲鉾は進上、賞美とグレード分けされていますが、実のところ原材料、製法は一緒で、違いはサイズによるもの。こだわりのひとつは、昔ながらの石臼を使い時間はかかるものの丁寧にすり身にすること。「冷凍すり身を使ったことがないので大量生産される大手との違いはわからない。もしかしたら最新の機械の方が良いかもしれない。」と、謙虚に言われる4代目店主・藤井信介さん。原材料へのこだわりは冷凍ものを使わないだけでなく、信頼できる漁師が獲ったものであることだと言われます。



竹輪にも

原材料に冷凍ものを使わないことにもこだわられる高井蒲鉾店は、エソが大量に揚がらないときには、連子鯛やクロムツなど、捌くのにより手がかかるものを配合されます。それは人気の「萩ちくわ」でも同様で、生の原材料だけを使う竹輪は類稀な逸品です。



殿さまかまぼこ
進上(大5本) 3,585円
賞美(大5本) 2,950円
賞美(小5本) 2,310円



ごぼう巻(1本) 511円



閉店のお知らせ

高井蒲鉾店は令和6年5月31日をもって閉店いたしました。長きにわたりご愛顧いただき誠にありがとうございました。

住 〒71-0838
営 普通
販 http://www.
店頭、アトラス萩、サンマート



長州焼き抜き蒲鉾発祥の老舗

忠小兵衛蒲鉾本店

現存する萩の蒲鉾屋さんで最古の蒲鉾屋というだけでなく、長州で初となる焼き抜き蒲鉾を誕生させ、山口県独自の焼き抜き製法の祖として伝統の味を守り抜く忠小兵衛蒲鉾本店。



長州焼き抜き蒲鉾の祖

萩の伝統的な焼き抜き製法を忠実に守り抜いて生産している「昔風手づくり高級蒲鉾-忠小兵衛-」。職人の手により杉板にすり身を丁寧に付け、萩産の樫炭で細心の注意を払って焼き上げた最上級蒲鉾で、宮内庁お買い上げの栄誉を受けるだけある至極の逸品です。それを成せるのも安政2年（1855年）に創業し、十三代萩藩主毛利敬親公の御用を勤め、研究を重ね、元祖焼き抜き蒲鉾を生産してきた忠小兵衛蒲鉾本店だからこそ。



農林水産大臣賞受賞

継承へ

長州焼き抜き蒲鉾発祥の老舗といえど、蒲鉾離れが進む世の流れを覆すには到底及ばず、市内他蒲鉾店同様、生き残りをかけて試行錯誤されています。

八代目ブランド「はちのたね」

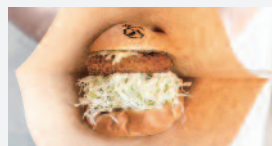
八代変わらず繋ぐお客さまへの思いと、八代目だから出来た優しいものづくりの形。160年からその先へ向かって育つ幸せの種まき。萩かまぼこにひと手間加え、かまぼこの魅力を様々な形でお届けします。はぎかまバーガーやはぎかまロール、昔ながらの炭火焼き串かまぼこ。本格的なかまぼこをお手軽にお召し上がりいただけます。



昔風手づくり高級蒲鉾 忠小兵衛
要予約 木箱入り 1,620円
杉板に摺り身を1本1本つけ、萩産の樫炭で丁寧に焼き上げました。
農林水産大臣賞受賞 宮内庁お買い上げ



要予約 ごぼう巻き(1本) 648円
エソの皮を秘伝のタレに漬け込み、ごぼうを芯に巻いた萩の逸品。



はぎかまバーガー 465円
かまぼこのカツをこだわりのパンと野菜で挟んだ、老若男女に人気のヘルシーバーガー。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒758-0061 山口県萩市椿2757-1
☎ 0838-22-0457 **営** 10:00~17:00
休 水曜日・かまぼこカフェ「はちのたね」火・水曜日
P 普通車6台
🌐 <https://www.chukobee.co.jp/>
販 店頭、県内ホテル、道の駅ほか



山口県推奨品に選定

三好蒲鉾

「無添加かまぼこ萩」は化学調味料、保存料不使用で、有機砂糖を使用し、萩産の無農薬の干し椎茸から自社で出汁を抽出して味付けをしている逸品です。全商品卵不使用です。



萩の蒲鉾へのこだわり

明治初期、魚屋からスタートし、1世紀という年月の間に、練り物の製造販売を始め、蒲鉾屋として姿を変えてきた三好蒲鉾。萩の蒲鉾の定義を「新鮮なエソを主原料に、焼き抜きという製法でつくったものだと考えます。」と言われる5代目店主・忠之さん。現在製造されている蒲鉾「萩」は、昔ながらの石臼での製法にこだわり、保存料、化学調味料、つなぎに使うデンプンや卵白、リン酸塩などを一切使わず、魚の旨みそのものを味わえる蒲鉾として、他店との差別化を図られている逸品。製造にあたっての苦労を聞くと「蒲鉾製造は手間暇かけて当たり前なので製造過程の何かを苦労とは感じませんが、化学調味料に舌が慣れている方にも素材の魚の味を楽しんで頂けるように作るのが苦労のしどころです。」と言われ、そのこだわりは守り続けられます。

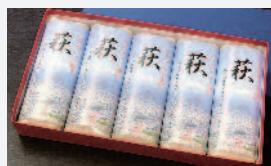
こだわりの竹輪とてんぷら類

近隣住人だけでなく市外の飲食店でも好評を博しているのが竹輪やてんぷら類。竹輪の「萩漁火」と「漁火」は農林水産大臣賞を受賞した商品であり、「萩ごぼう天」はミシュランガイドに掲載されるお店からお取り寄せがあるほどの逸品です。



蒲鉾の原魚エソの皮をごぼうに巻いて焼きあげた「ごぼう巻」は、萩ならではの名産品です。

486円



無添加かまぼこ「萩」(1本) 648円

国産鮮魚100%。化学調味料、保存料、澱粉、リン酸塩 不使用。

水産庁長官賞受賞



萩かまぼこ(1本) 1,296円

国産エソ100%。保存料、澱粉、リン酸塩、人工甘味料 不使用。

水産庁長官賞受賞



萩漁火(1本) 216円

国産エソ主原料。石臼仕込みの焼きちくわ。

農林水産大臣賞受賞

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒758-0023 山口県萩市浜崎新町53

☎ 0838-22-0978

営 9:00~17:00 休 日曜日

P 普通車1台

🌐 <http://www.haginet.ne.jp/users/sankin/>

販 店頭、市内スーパーほか



萩の蒲鉾を後世に残す

村田蒲鉾店

萩の蒲鉾を後世に残すため、食文化の変化や原材料の枯渇と戦いながら、伝統的な蒲鉾製造を継承するだけでなく、新商品の開発、販路拡大にも力を注ぎ、事業を拡大してきた村田蒲鉾店。



高級食品としての萩蒲鉾

蒲鉾が当たり前のように食卓に並ぶ時代は過ぎ去り、伝統的な萩の蒲鉾製造だけでは先細りになると早い段階で舵を切られた村田蒲鉾店。伝統の鮮魚からの蒲鉾づくりは「村四郎」で継承し、伝統をベースに進化させた超高級蒲鉾「特選一萩王」をラインナップし、贈答用商材として萩の蒲鉾を未来へ繋がれます。



水の違い

各店にこだわりがある萩の焼き抜き蒲鉾。「先代からの教えを唯ひたすら守りぬくことを念頭に置いています。」と言われる3代目店主・大輔さん。こだわりを聞くと

「水の違い。」とのこと。

村田蒲鉾店敷地内の地下水だけでも場所による違いがあるそうで、その微妙な違いを使い分けて製造されています。



守るためのチャレンジ

萩の蒲鉾を守っていくために、ニーズにあった創作天ぷらなど新商品開発に力を注がれるだけでなく、萩に生まれた次世代の子供たちが萩の練り物文化を身近に感じてもらえるよう、揚げたての天ぷらや出来立ての練り商品を食べることができる村田蒲鉾総本店を本社工場横に併設されています。



村四郎(1本) 972円

繊細な味わいに表現された混じりけのない純粋さをご賞味ください。

農林水産大臣賞受賞

一萩王(大)白(1本) 756円

厳選された最高級すり身とえそを使用した、当店の看板商品です。



萩小町(3本入) 324円

創業より作り続けている伝統の味。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒758-0011 山口県萩市椿東1046-1

☎ 0838-22-0877

営 9:00~18:00 休 1月1日、2日

P 普通車30台、バス10台

🌐 <https://www.muratakamaboko.jp>

販 本社 総本店、道の駅 萩しーまーと店、下関店、萩城下町ほか



拘り、百有余年。

矢次蒲鉾店

創業者「甚吉」から受け継いできた昔ながらの製法でつくられる矢次の蒲鉾「萩甚吉」に加え、二代目がつくりあげた「ごぼう巻き」は、「ごぼう巻き」といえば矢次」と評を博すほどの逸品。



荒川^{ぎよ}の魚ロッケを 引き継ぐ

創業100年を超える老舗の荒川蒲鉾店が2020年11月をもって閉店。地元市民にも人気の荒川さんの「魚ロッケ」と「天ぷら」を萩から無くすわけにはいかない。荒川さんの味を継承したいとの思いから、直接の指導を受けながら、商標登録移管の申請をし、2022年より店頭販売することとなりました。



魚ロッケ(2枚入) 213円



えそ100天(2枚入) 190円

エソのみを主原料とし、でん粉5%以下でエソのうま味を活かした商品です。

原材料の質

矢次蒲鉾の特徴といえば、2段すわりをしない焼き抜き蒲鉾。低温でしばらく置く「すわり」という工程を入れることによって、原材料の良し悪しに関わらず歯ごたえと粘りが生まれるが、質が悪い原材料を使い、すわりを入れない矢次の製法で蒲鉾をつくると食感は悪くなる。それゆえ原材料へのこだわりは並大抵ではありません。萩近海の良質のエソを手に入れるために下関の市場からも取り寄せることは多々あり、矢次の蒲鉾を提供するために利益度外視は特別なことではないとのこと。



萩の恵(1本) 734円

厳選した萩産のエソのみで作られた贅沢な萩の焼き抜き蒲鉾です。



萩甚吉(1本) 637円

萩及び萩近海で水揚げされ、厳選されたエソのみを使用しています。



ごぼう巻(中)(1本) 540円

エソの皮を秘伝の甘だれに漬け込み牛蒡に巻き付け焼き上げました。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒758-0033 山口県萩市恵美須町1
☎ 0838-22-1337
営 9:00~18:00 休 なし
P 普通車1台
🌐 <http://hagizin.com/>
販 店頭、道の駅 萩往還、市内スーパーほか



とってもお手軽・美味しい

蒲鉾 カンタンレシピ

ちょっとしたアイデアで蒲鉾をさらにおいしく



提供：村田蒲鉾店

蒲鉾と紅生姜のバター焼き

作り方

蒲鉾は食感が残るよう少し厚めにスライスします。フライパンを軽く熱し、バターを入れ、溶け出したところに蒲鉾を加えて、最後に紅生姜を入れてサッと炒め合わせれば完成です。



提供：村田蒲鉾店

蒲鉾の高菜添え

作り方

蒲鉾に斜めの切り込みをいれて、高菜の漬け物を挟むだけ。漬け物の酸味と蒲鉾の相性が抜群です。野沢菜やわさび菜などお好みの漬け物でもどうぞ。



蒲鉾チップス

作り方

1～2mmにスライスした蒲鉾をボウルに入れ、オリーブオイルを加え馴染ませます。アルミホイルを敷いた天板に重ならないように並べてオーブントースターで約6分焼き（こげムラに注意）、ブラックペッパー、青のりをそれぞれビニール袋に入れ混ぜれば完成です。

※他にカレー粉などお好みの味でもどうぞ。



蒲鉾のチーズ挟み焼き

作り方

蒲鉾を1.5cm幅に切り、真ん中に切り込みを入れ、6等分にしたところけるスライスチーズを2枚重ねて2つ折にして挟みます。フライパンを中火で熱し、ごま油を敷いて両面がきつね色になるまで焼き、チーズが溶けたら器に盛り、七味唐辛子をかけて完成です。

ふるさと寄付 お礼の品

萩市自慢の蒲鉾をふるさと寄付のお礼の品として

忠小兵衛蒲鉾本店

萩ひとときセット「恵」



- ・忠小兵衛×3本
- ・秀白×2本
- ・ちくわ大×1本
- ・旬の地魚の干物（1〜3尾）
- ・ちりめん（60g）
- ・しそわかめ（40g）

「忠小兵衛」は、新鮮なエソを原料とした元祖焼き抜き蒲鉾です。

萩ひとときセット「極」



- ・忠小兵衛×3本
- ・秀白×2本
- ・ごぼう巻き×2本
- ・青のりかまぼこ×1本

スケソウダラが原料のきめ細やかでなめらかな「秀白」と、代々受け継いだ秘伝のたれを使用した「ごぼう巻き」のに入ったセットです。

萩ひとときセット「椿」



- ・忠小兵衛×1本
- ・秀白×1本
- ・燻し蒲鉾ブラックペッパー×1本
- ・ちぎり天チーズ（3個入）
- ・萩のかまぼこ醤油（100ml）

「燻し蒲鉾」は、蒲鉾を燻製すること、さらに旨味が凝縮された商品です。

萩ひとときセット「忠」



- ・忠小兵衛×1本
- ・秀白×1本
- ・ごぼう巻き×1本
- ・ちぎり天野菜（3個入）
- ・ちぎり天いか（3個入）

「ちぎり天」は、上質なすり身に、こだわりの食材を練りこみ仕上げた商品です。

三好

無添加蒲鉾「萩」5本



- ・無添加蒲鉾「萩」×5本

化学調味料・保存料・卵・澱粉・リン酸塩・小麦不使用で、国産鮮魚100%で作る焼き抜き蒲鉾です。石臼で丁寧に練り上げて作ります。

ごぼう巻セット



- ・焼き抜き蒲鉾 萩かま×4本
- ・さしみ竹輪 萩漁火×4本
- ・萩ごぼう巻×2本

「萩ごぼう巻」は、エソの皮を秘伝の甘辛いタレにつけてこんで一本ずつ丁寧に巻いて焼き上げます。

お申込方法

パソコン・スマートフォンの場合

※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込み頂けます。

- ・「ふるさとチョイス：山口県萩市」

ふるさとチョイス 萩市



- ・「ふるなび：山口県萩市」

ふるなび 萩市



- ・「楽天ふるさと納税：山口県萩市」

楽天ふるさと納税 萩市



お取り扱いしています。是非ご賞味ください。

蒲 鉾

無添加蒲鉾「萩かまぼこ」紅白5本



- ・萩かまぼこ 白×3本
- ・萩かまぼこ 紅×2本

最高級の国産鮮魚「エソ」を100%使用し、石臼で丁寧に練り上げて作る、こだわり抜いた焼き抜き蒲鉾です。

萩かまセット



- ・焼き抜き蒲鉾 萩かま×3本
- ・さしみ竹輪 萩漁火×2本
- ・お魚コロッケ×2袋
- ・萩てんぷら×2袋

「お魚コロッケ」は、魚のすり身にパン粉をつけてコロッケ風に仕上げています。

矢次蒲鉾店

萩の恵揚げ物詰め合わせセット



- ・魚ロッケ×3個
- ・えそ100天×3個
- ・萩の恵×3本

「魚ロッケ」「えそ100天」は、魚のすり身に野菜のみじん切りを混ぜて揚げた商品です。

蒲鉾詰合せ Bセット



- ・萩の恵×4本
- ・ごぼう巻×1本

「萩の恵」は、厳選した萩産エソのみを贅沢に使用した、正に萩の焼き抜き蒲鉾です。

蒲鉾詰合せ Cセット



- ・萩の恵×3本
- ・ごぼう巻×1本
- ・志田巻×1本
- ・朱巻×1本

「志田巻」は蒸し蒲鉾で、魚の旨味が油揚げにしみ込み、焼き抜き蒲鉾とは異なる食感です。

蒲鉾詰合せ Fセット



- ・萩の恵×6本
- ・ごぼう巻×2本
- ・志田巻×2本
- ・朱巻×1本

大人数でも十分に楽しめる、充実のセットです。

※提供内容は変更になる場合があります。

お 問 合 せ 先

萩市総合政策部 産業戦略室

〒758-8555 萩市大字江向510番地
TEL:0838-25-3613 FAX:0838-25-3420
E-mail:hagi-furusatokifu@city.hagi.lg.jp

食のポータルサイト

萩GoChi はぎのごちそう
<https://www.hagi-gochi.jp/>



・「セゾンのふるさと納税：山口県萩市」
セゾンのふるさと納税 萩市

・「ANAのふるさと納税：山口県萩市」
ANAのふるさと納税 萩市

